**Filet de sanglier à la sauce aux canneberges**

**filet de sanglier**
**fond de gibier**
**airelles rouges**
**beurre**
**sucre**
**porto rouge**
**moutarde**
**thym**
**crème fraîche**

**sel et poivre**
**champignons des forêts**
**navets jaunes**
**panais**
**yogourt grec**
**œufs**
**farine fluide**
**noix de muscade**
**graisse de canard**

**La sauce aux airelles :** réduisez les airelles en gelée avec un peu d'eau et quelques cuillères de sucre. Portez à ébullition le fond de gibier et ajoutez quelques cuillères de gelée ainsi qu'une cuillère de moutarde, de porto rouge et de crème. Assaisonnez avec du thym séché, du poivre et du sel. Portez à ébullition et liez la sauce si vous le souhaitez.

Selon le poids, faites rôtir le filet pendant 40 minutes dans un four à 185°C.

Pour connaître la recette de la quiche, [suivez ce lien](https://www.creatief-koken.be/FR/4971f.htm).

**Les crêpes au panais :** faites de la purée de panais de la même façon que vous feriez de la purée de pommes de terre. Mélangez-la avec du yaourt grec, de la crème, un œuf et quelques cuillères de farine fluide. Assaisonnez avec du poivre, du sel et de la noix de muscade. Chauffez une poêle, mettez-y une cuillère de graisse de canard. Versez la pâte par portions d'une cuillère à soupe dans la casserole. Faites-le dorer au fond, retournez-le, pressez-le à plat et laissez-le cuire quelques minutes de plus.

Servir avec la garniture de gibier de votre choix. Ici, nous avons choisi des champignons forestiers frits, des navets jaunes frits en tranches, un avec des châtaignes et du lard maigre et une crêpe de panais.